

4月給食たより



令和7年度
福島市南部学校給食センター

ご入学・ご進級おめでとうございます



春の暖かな陽気に包まれる中、新年度を迎えました。新入生の皆さんは、これから始まる学校生活に期待と不安でいっぱいのことと思います。当給食センターでは、児童生徒の皆さんが安心して給食を食べられるよう、衛生管理を徹底し、心を込めておいしい給食作りに努めていきます。1年間よろしくお願いいたします。

学校給食の役割

栄養バランスのとれた豊かな食事を提供することで、成長期にある子どもたちの健康の保持増進・体位の向上を図ります。



給食時間における準備から片付けの実践活動を通し、望ましい食習慣と食に関する実践力を身に付けます。



給食に地場産物を活用したり、郷土食や行事食を提供したりすることを通じ、地域の文化や伝統に対する理解と関心を深めます。



給食は、栄養バランスの良い食事のお手本です！

学校給食は「主食、主菜、副菜、汁物」に、牛乳を組合わせた献立を基本としています。

【主菜】肉・魚・卵・豆製品等のたんぱく質が体をつくる材料になります。

【副菜】野菜のビタミンやミネラル、食物繊維が体の調子を整えます。

【主食】ごはん・パン・めんなどの糖質が体を動かすエネルギーに。

【牛乳】子どもたちの成長に欠かせないカルシウムを補うために、200ml 牛乳が毎日つきます。

【汁物】野菜やいも類、海そう類等を使って第2の副菜の役割。汁の水分で満腹感も。



※ 給食センターの一食あたりの給食費は、小学校 330 円、中学校 380 円です。
 福島市では、独自の「福島型給食推進事業」により、一食あたり 130 円を補助しています。

※ 給食センターでは、安心安全な給食を提供するため、給食に使う食材を決める選定会を年 4 回実施しています。栄養教諭・学校栄養職員が食材を味見したり書類を審査したりして、実際に使う食材を選定しています。



給食の約束



みんなが気持ちよく給食を食べられるように、協力して準備や後片付けをし、マナーやルールを守って過ごしましょう。

<p>せっけんで手をきれいに洗い、清潔なハンカチやタオルでふきましょう。</p> <p>手の甲 指の間 手のひら 手首</p>	<p>給食当番は、身支度をしっかり整えましょう。</p> <p>※発熱・腹痛・下痢・吐き気があるなど体調が悪い場合、給食当番はできません。</p>
<p>苦手な食べ物でも、ひと口食べてみましょう。</p> <p>ぱくつ</p>	<p>決められた時間内に、食べ終わるようにしましょう。</p>
<p>足裏は床につけ、姿勢よく座りましょう。</p> <p>※お話しするときは、小さな声を心がけましょう。</p>	<p>食べ物は食べやすい大きさにして、よくかんで食べましょう。</p> <p>かむ かむ</p> <p>※早食いや詰め込み過ぎは、食べ物がのどに詰まり窒息する危険があります。</p>

衛生管理

安心・安全な給食が提供できるよう、「学校給食衛生管理基準」に基づき、衛生管理の徹底に努めています。

<p>調理員は健康チェックをし、身だしなみを整えています。</p>	<p>野菜・果物は流水で3回以上洗います。</p> <p>※食材に異物混入がないかもチェックします。</p>	<p>生で食べるミニトマトや果物を除き、すべて加熱します。</p> <p>※加熱した食品は、中心温度を測定します。</p>	<p>調理後2時間以内に喫食できるよう、時間を考えて調理します。</p>
-----------------------------------	--	---	--------------------------------------